



Fruchtiges Salat - Dressing

- 100 ml. Distelöl (aus der Ölmühle Fandler Steiermark)
- 100 ml. Cranberry Crema Essig
- 1 Tl. Orangensenf
- 100 ml. Orange auf Olivenöl

Alle Zutaten mit Pürierstab mixen.

- Wenn es nicht ganz so fruchtig sein soll
- 100 ml. Crema Balsamico Classic dazu und nochmals pürieren

Kräutersalz erst beim Anmachen nach Bedarf darüber geben .

Beliebige Menge über Salat geben.

Dressing kann **bis zu 14 Tage** im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß **aufbewahrt** werden.

Gutes Gelingen wünscht

Ihnen Ihre bottega del gusto

